

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 26 «Маячок» г. Воркуты
(МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты)

«Челядьёс 26 №-а видзанін «Маячок» школадз велёдан муниципальной съёмкуд учреждение Воркута к.

ул. Ленина, д.62«Б» г. Воркута, 169908, Тел.: (82151)6-07-30, e-mail: ds_26_vork@edu.rkomi.ru ОГРН 1021100810345, ИНН 1103022664

ПРИКАЗ

31.05.2024

№ 140/01-20

**О мерах по предупреждению распространения кишечных инфекций
среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты**

Руководствуясь Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», в целях предупреждения возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ «Детский сад № 26» г. Воркуты (далее МБДОУ), а также повышения ответственности работников МБДОУ за работу по предупреждению распространения острых кишечных инфекций,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Всем работникам ОУ неукоснительно соблюдать:

1.1 меры направленные на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ;

1.2 требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

1.3 проведение комплекса организационных профилактических, санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания острыми кишечными инфекциями и недопущения пищевых отравлений среди воспитанников МБДОУ;

1.4 при подозрении и выявлении острого кишечного заболевания в течении 2-х часов информировать администрацию МБДОУ и родителей (законных представителей).

2. Медицинской сестре ГБУЗ РК «ВДБ» (по согласованию) Попечиц А. Е.:

2.1 продолжать проводить ежедневный мониторинг заболеваемости и причин отсутствия воспитанников МБДОУ;

2.2 продолжать проводить периодические осмотры воспитанников с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в МБДОУ, а также в случаях установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

2.3 принимать меры по изоляции выявленного ребенка или работника с признаками острого кишечного заболевания.

2.4 совместно с заведующим хозяйством Кобец Т. Ю. продолжать принимать участие:

- в проведении регулярных инструктажей учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала с проверкой знаний;
- в контроле за качественной организацией питьевого режима воспитанников;
- в контроле за санитарным и температурным режимом помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;
- в контроле за качеством уборки групповых, функциональных, санитарных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

2.5 усилить контроль за:

- соблюдением правил личной гигиены воспитанников и работников Учреждения;
- за организацией работы пищеблока, учебно-вспомогательного персонала, участвующего в приготовлении и раздаче пищи, за использованием в холодном цехе пищеблока бактерицидных установок для обеззараживания воздуха;
- за качеством и периодичностью мытья игрушек с использованием моющих и дезинфицирующих средств (в группах для детей раннего возраста - не менее 2-х раз в день, в дошкольных группах – ежедневно в конце дня);

2.6 продолжать принимать участие в гигиеническом воспитании воспитанников, работников и родителей (законных представителей) путем представления подробной информации об острой кишечной инфекции, основных симптомах заболевания и мерах профилактики;

2.7 продолжать осуществлять ведение гигиенического журнала сотрудников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.8 продолжать осуществлять ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продуктов питания в Учреждении на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний.

3. Заведующему хозяйством Кобец Т. Ю.:

3.1 продолжать осуществлять контроль за наличием необходимого запаса дезинфицирующих средств для организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, а также средств индивидуальной защиты, необходимых для работы с дезинфицирующими средствами;

3.2 размещать необходимый инструктивный материал с предварительным письменным ознакомлением в местах приготовления дезинфицирующих растворов;

3.3 усилить контроль за:

- состоянием подвальных помещений, недопущение распространение в них плесени, грибка и скопления мусора;
- исправностью сантехнического оборудования и водных коммуникаций. В случае выявления неисправностей незамедлительно принимать меры по их устранению;
- недопущением проведения ремонтных работ в Учреждении в присутствии детей;
- недопущением использования на территории Учреждения контейнеров без закрывающихся крышек;
- своевременным вывозом мусора из контейнеров с территории Учреждения;

- состоянием подвального помещения, недопущением распространения в нем плесени, грибка и скопления мусора;

- наличием и исправностью водонагревательных устройств при отсутствии горячего централизованного водоснабжения;

- осуществление контроля за состоянием подвальных помещений, недопущение распространения в них плесени, грибка и скопления мусора;

3.4 продолжать обеспечивать своевременное проведение санитарных мер, направленных на уничтожение грызунов и насекомых;

3.5. Совместно с медицинской сестрой продолжать:

- проводить регулярные инструктажи для учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала с проверкой знаний.

- проведение контроля санитарного и температурного режима помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;

- принимать участие в контроле за качеством уборки групповых, функциональных, санитарных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4. Заведующему хозяйством Кобец Т. Ю., кладовщику Есиной Т. А.:

4.1 осуществлять контроль санитарного и температурного режима помещений для приготовления пищи и ее хранения, состояния и исправности холодильного и технологического оборудования;

4.2 осуществлять контроль за использованием в холодном цехе бактерицидных установок для обеззараживания воздуха, а при его отсутствии, установку приборов для обеззараживания в зоне приготовления холодных блюд и в помещении для обработки яиц;

4.3 обеспечивать санитарный и температурный режим помещений для приготовления пищи и ее хранения;

4.4 обеспечивать контроль за наличием и исправностью водонагревательных устройств, при отсутствии горячего централизованного водоснабжения;

5. Кладовщику Есиной Т. А.:

5.1 не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно - транспортная накладная, сертификат соответствия);

5.2 не допускать совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая.

6. Поварам строго соблюдать:

- сроки реализации продуктов питания;

- правила хранения на пищеблоке плодоовощной продукции, обработкой яиц;

- запрет на изготовление эпидемиологически опасных блюд с применением яиц;

- правила разделки, соблюдение режима тепловой обработки и технологии приготовления мясных и рыбных блюд;

- соблюдение товарного соседства;

- проведение тщательной обработки овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в т.ч. citrusовых;

- обеспечение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве пищи;

- правила санитарного состояния пищеблока.

- ежедневное оставление суточных проб готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6°C.

- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6. Воспитателям групп:

6.1 проводить информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) о ежедневном меню воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (Приложение № 8,9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), рекомендациях по организации здорового питания, профилактике кишечных заболеваний и пищевых отравлений;

6.2 не допускать хранения в индивидуальных шкафчиках воспитанников продуктов питания.

7. Младшим воспитателям:

7.1 обеспечивать качественную уборку групповых помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

7.2 осуществлять соблюдение питьевого режима.

8. Уборщикам служебных помещений обеспечивать качественную уборку коридоров, туалетных комнат, функциональных помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

9. Подсобному рабочему обеспечивать качественную уборку помещений пищеблока с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.И.Протасова

